

Mesters grill-pølse

Receptnummer:

010001

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
2,500	21,15	Oksekød II, forsaltet	
2,500	21,15	Flæskeskød II, forsaltet	
3,000	25,38	Fedtafpuds, forsaltet	
3,000	25,38	Isvand	
0,840	6,94	Mesters grillpølse Krydderiblanding	6052
11,830	100,00	Total	

Arbejdsgang:

Kødet forsøltes med 25 g nitritsalt pr. kg. råvare.

Oksekød, flæskeskød og fedtafpuds hakkes hver for sig gennem 3 mm. skiven. Af oksekødet samt Mesters grillpølseKrydderiblanding fremstilles der en god bindefars. Tilsæt derefter flæskeskød og kør nogle omgange i lynhakkeren, så det bliver blandet godt sammen. Til sidst kommer fedtafpudset i, og det hele køres godt ud, indtil farsen er pæn blank.

Stopning:

Farsen stoppes i svinesmaltarme kaliber 28-32 mm, stopningen skal være tilpas fast, så pølserne bliver fyldige. Afdrejes ved passende størrelser.

Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 75-78°C i ca. ½-1 time.

Kogning:

Pølserne koges ved 78°C i 20 min.

Derefter afkøles pølserne.